

# MEJORANTE FORZA



HOJA TECNICA DE PRODUCTO  
Revisión No. 5  
Valido a partir: 15 de Agosto de 2015.

## FORZA (MEJORANTE PARA PAN)

### DESCRIPCIÓN:

Mejorador libre de bromatos diseñado para todo tipo variedades mexicanas y españolas de pan blanco.

### AREAS DE APLICACIÓN:

Forza está especialmente formulado para la elaboración pan dulce como pan de caja, concha, bigotes, cuemitos (croissants), chilindrinas, orejas, etc.

### NIVELES DE USO:

1% tomando como base el peso de la harina

### COMPOSICIÓN:

Carbonato de calcio, Estearoil Lactilato de Sodio, Alimento para levadura, Enzimas Fungales (quizá contiene gluten), Acido Ascórbico y ADA.

### ALMACENAMIENTO:

Forza debe ser almacenado en un lugar fresco y seco. Mantenga la bolsa cerrada cuando no se use el producto. El producto es estable por 12 meses si se almacena a una temperatura igual o inferior a los 25 °C.

### EMPAQUE:

Forza está disponible en sacos de papel kraft con un peso neto de 25 Kg., bolsa de polietileno de 5 Kg. de peso neto o Caja de Cartón 8Kg.

### SEGURIDAD Y MANEJO:

Ficha de Seguridad está disponible bajo petición.

### PAIS DE ORIGEN:

Mexico

### PUREZA Y ESTATUS LEGAL:

Los ingredientes de este producto están listados en el acuerdo por el que se determinan los aditivos y coadyuvantes en alimentos, bebidas y suplementos alimenticios, su uso y disposición sanitarios, publicado en el diario oficial de México.

### ESPECIFICACIONES FISICO-QUIMICAS:

Apariencia: Polvo fino de color blanco - beige, con olor acético, libre de materia extraña.

#### Físico-químicas

Ácido Ascórbico (%)	1.26 – 1.75
pH (1%)	6.70 – 8.80
Granulometría	Pasa por malla US 100 ≥ 70

### ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS:

Cuenta Total (ufc/g)	1000 Máximo
Hongos y Levaduras (ufc/g)	100 Máximo
Coliformes (ufc/g)	10 Máximo
E.Coli	Ausente
Salmonella en 25g	Ausente
S.Aureus	Ausente

### ESPECIFICACIONES DE METALES PESADOS:

Metales Pesados	12 ppm Máximo
Plomo (Pb)	3 ppm Máximo
Arsénico (As)	3 ppm Máximo
Fluoruros	45 ppm Máximo

### KOSHER STATUS

Forza está elaborado bajo la supervisión de la comunidad Maguén-David en la ciudad de México, este producto es certificado Kosher-Pare.

### GMO STATUS:

El producto No es Non GMO

### INOCUIDAD ALIMENTARIA Y CERTIFICACIONES

Este producto se produce bajo programas de seguridad alimentaria y puntos críticos de control, acorde a nuestro Sistema Integrado de Calidad e inocuidad (FSSC 22000 + Q). Utilizamos para detectar materia extraña (detector de metales Fe 1.5 mm, para Non Fe 1.5 mm, 2.0 mm SS, una malla con una apertura de 2.0 mm e imanes).